

## DAFTAR PUSTAKA

- Adriana, M., dan Widyaningsih, H. 2023. Metode Pengolahan Chicken Maryland Pada Menu A'la Carte Western Food di Crystal Lotus Hotel Yogyakarta. *Jurnal Nusantara*, Vol. 6(1): 10-19.
- Afandi, R., Aruan, T., Taslim, dan Iriany. 2013. Produksi Biodiesel Dari Lemak Sapi Dengan Proses Transesterifikasi Dengan Katalis Basa NaOH. *Jurnal Teknik Kimia USU*, Vol. 2 (1): 1-6.
- Afriyanti, S. H., Handayani, C. B., Handayani, C. B., & Larasati, C. P. (2019). Chemical and Physical Characteristics of Cooking Oil After Tempeh Frying. *International Journal of Advance Tropical Food*, 1(1), 22–26.
- Agus, G., dan Rismaya, R. 2024. Pengaruh Suhu Pemanasan terhadap Karakteristik Mutu Minyak Goreng Bekas Pakai Pedagang Gorengan. *Jurnal Teknologi Pertanian Vol 13(1):15-23*.
- Agustina. 2018. *Analisis Penyebab Konsumen Lebih Memilih Berbelanja Di Pasar Tradisional Di Bandingkan Pasar Modern*. [Skripsi]. Institut Agama Islam Negeri. Lampung
- Aisyah, S., Budiman, H., Florenstina, D., Aliza, D., Salim, M., Balqis, U., Armansyah, T. 2015. Efek Pemberian Minyak Jelantah Terhadap Gambaran Histopatologis Hati Tikus Putih (*Rattus norvegicus*). *Jurnal Medika Veterinaria*, Vol. 9(1):26-29.
- Akoh, C. C, and Min D. B. 2008. *Food Lipids Chemistry, Nutrition and Biotechnology*. London: CRC Press. London. New York.
- Alireza, S., Tan, C.P., Hamed, M. dan CheMan, Y.B. 2010. Effect of frying process on fatty acid composition and iodine value of selected vegetable oils and their blends. *International Food Research Journal*, 17(2): 295-302.
- Amin, N., Garancang, S., Abunawas, K. 2023. Konsep Umum Populasi Dan Sampel Dalam Penelitian. *Jurnal Pilar*, Vol. 4(1).
- Aminah, S. 2010. Bilangan Peroksida Minyak Goreng Curah dan Sifat Organoleptik Tempe Pada Pengulangann Penggorengan. *Jurnal Pangan dan Gizi*, Vol. 1 (1):7-14..
- Amra, Z., Anggriawin, Z., Pertanian, H., Pertanian, F., dan Umar, U. 2023. Pengaruh Kadar Air Terhadap Asam Lemak Bebas Crude Palm Oil (CPO) yang Terdapat Pada Vacuum Dryer di PT Socfindo Kebun Seungan. *Jurnal Pertanian Agros*, Vol. 25(1): 276-281.
- Ananey-Obiri, D., Matthews, L., Azahrani, N., Ibrahim, S., Galanakis, C., Tahergorabi, R. 2018. Application of Protein-Based Edible Coating For Fat Uptake Reduction in Deep Fat Fried Foods With an Emphasis on Muscle Food Protein. *Trends Food Science Technologi*, Vol. 80:167-174.

- Ariani, D., Yanti, S., dan Saputri, D. 2017. Studi Kualitatif Dan Kuantitatif Minyak Goreng Yang Digunakan Oleh Penjual Gorengan Di Kota Sumbawa. *Jurnal Tambora, Vol 3(2): 1-8.*
- Astuti, T. D., 2019. Pengaruh Penggorengan Berulang Terhadap Kualitas Minyak Goreng. *Borneo Journal of Medical Laboratory, Vol 1(2).*
- Aulia Yola. 2018. *Analisa Kadar Bilangan Peroksida Pada Minyak Goreng Curah Sebelum Dan Sesudah Penggorengan Yang Dijual Di Pasar Sukaramai Medan.* Politeknik Kesehatan Kemenkes RI Medan Jurusan Analisis Kesehatan.
- Azizah, Z., Rosyid, R., dan Kartina, D. 2016. Pengaruh Pengulangan Dan Lama Penyimpanan Terhadap Ketengikan Minyak Kelapa Dengan Metode Asam Thiobarbiturat (TBA). *Jurnal Farmasi Hiega, Vol. 8(2).*
- Badan Pusat Statistik. 2022. *Kabupaten Gresik Dalam Rangka Gresik Regency in Figures.* Badan Pusat Statistika Kabupaten Gresik.
- Bahrin, S., Afifah, S., dan Mulyono, S. 2017. Rancang Bangun Sistem Informasi Survey Pemasaran dan Penjualan Berbasis Web. *Jurnal Transistor Elektro dan Informatika Vol. 2(2): 81-88.*
- Buckle, K.A., Edwards, R.A., Fleet G.H., and Wooton, M. 2013. *Ilmu Pangan.* Jakarta: UI Press.
- Chairunisa. 2013. *Uji Kualitas Minyak Goreng Pada Pedagang Gorengan di Sekitar Kampus UIN Syarif Hidayatullah Jakarta.* Skripsi. UIN Syarif Hidayatullah, Jakarta.
- Damayanti, Y., Lesmono, A., dan Prihandono, T. 2018. Kajian Pengaruh Suhu Terhadap Viskositas Minyak Goreng Sebagai Rancangan Bahan Ajar Petunjuk Praktikum Fisika. *Jurnal Pembelajaran Fisika, Vol. 7 (3):301-314.*
- Devi, P. S., dan Ulfah, M. .2021. Quality Test of Palm Cooking Oil Used Repeatedly Based on Free Fatty Acid Content, Moisture Content, Peroxide Number. *Journal of Science and Technology Research for Pharmacy, Vol 1: 34-41.*
- Dwiloka, B., Setiana, B.E., Karuniasih, D. 2021. *Pengaruh Penggunaan Minyak Goreng Berulang Terhadap Penyerapan Minyak, Bilangan Peroksida dan Asam Lemak Bebas Pada Ayam Goreng.* Departemen Teknologi Pangan. Fakultas Peternakan dan Pertanian dan Pertanian. UNDIP. Semarang.
- Eryanti, Nur. 2012. *Pengaruh Pemberian Kulit Apel Terhadap Kadar Asam Lemak Bebas pada Minyak Goreng Bekas Pakai.* Universitas Muhammadiyah Surabaya.

- Eszy, M., Sastri, S., dan Masri, M. 2014. Pengaruh Pemberian Diet Tinggi Minyak Sawit terhadap Kadar Malondialdehid Darah Tikus Wistar. *Jurnal Kesehatan Andalas*, Vol. 3 (3):409-414.
- Fajriati, I., dan Aisyah, L. 2010. Teknologi Pangan Hewani dalam Wacama Halal dan Haram. *Jurnal Al-Qanun*, Vol. 13(2):394-423
- Fakriah, Adriana, E., dan Rusydi. 2019. Sosialisasi Bahaya Radikal Bebas Dan Fungsi Antioksidan Alami Bagi Kesehatan. *Jurnal Vokasi*, Vol. 3(1).
- Fanani, N., dan Ningsih, E. 2018. Analisis kualitas minyak goreng habis pakai yang digunakan oleh pedagang penyetaan didaerah Rungkut Surabaya ditinjau dari kadar air dan kadar asam lemak bebas (ALB). *Jurnal Iptek Media Komunikasi Teknologi*, Vol. 2(2): 59-66.
- Fangrui, M., Clements, L., and Hanna, M. 1998. The Effectt of Catalyst, Free Fatty Acid, and Water on Transesterification of Beef Tallow. *Industrial Agricultural Center*, Vol. 41(5):1261-1264.
- Fathurrahman. 2013. Perbandingan Komposisi Asam Lemak Kelapa Sawit (*Elaeis guineensis* Jacq.) Hasil Transformasi Genetik. *Jurnal Agroteknologi*, Vol. 3 (2): 11-20.
- Firdaus. 2017. Analisis Pola Perubahan Viskositas Minyak Goreng. *Jurnal Kajian Pendidikan Sains*, Vol. 3(1): 53-62
- Firmansyah, D., dan Dede. 2022. Teknik Pengambilan Sampel Umum dalam Metodologi Penelitian: Literature Review. *Jurnal Ilmiah Pendidikan Holistik (JIPH) Vol.1 (2): 85-114.*
- Gardjito, M., Henry, K., dan Dewi, A. 2016. *Industri Jasa Boga*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Garnida, A., Rahmah, A., Sari, I., dan Muksin, N. 2023. *Sosialisasi Dampak dan Pemanfaatan Minyak Goreng Bekas di Kampung Jati RW. 005 kelurahan Buaran, Kecamatan Serpon, Kabupaten Tangerang Selatan*. Seminar Nasional Pengabdian Masyarakat LP UMJ.
- Ghifari dan Utamingrum. 2022. Klasifikasi Kualitas Minyak Goreng berdasarkan Fitur Warna dan Kejernihan dengan Metode K-Nearest Neighbour berbasis Arduino Uno. *Jurnal Pengembangan Teknologi Informasi dan Ilmu Komputer*, Vol. 6 (7): 3269-3274.
- Hadi, S., Harmanto, D., Tunmi, N., dan Hidayati, S. 2022. Pembuatan Dan Analisis Usaha Sabun Aroma Terapi Bebas Limbah Gajih Sapi Di Desa Kotaraja Lombok Timur. *Jurnal AbdiMas TPB*, Vol.4 (2): 115-120.
- Halim, A. 2020. Pengaruh Pertumbuhan Usaha Mikro, Kecil Dan Menengah Terhadap Pertumbuhan Ekonomi Kabupaten Mamuju. *Jurnal Ilmiah Ekonomi Pembangunan Vol 1(2): 157-172.*

- Handayani, H., Rosahdi, T., dan Viera, B. 2017. Pengaruh Lama Penyimpanan Dan Penambahan Asam Sitrat Pada Nasi di Rice Cooker Terhadap Kandungan Nutrisi. *Jurnal al-Kimiya*, Vol. 4(2):81-90.
- Hansen dan Marsden. 1987. *E for Additives*. England: Thorson
- Hartini, S., Sari, D., Handayani, N., Mahachandra, M., Rinawati, D., dan Utami, A. 2019. Pemetaan Perilaku Konsumen Terhadap Produk Minyak Goreng Pasca Pakai di Kota Semarang: Studi Kaus Kuliner Kaki Lima. *Jurnal Pasopati*, Vol. 1(3)111-116.
- Hasibuan, H. 2016. Retensi Karoten dan Retinol Palmitat Pada Minyak Goreng dan Produk Gorengannya. *Jurnal Penelitian Kelapa Sawit*, Vol. 24(3):157-171.
- Hermanto, S., Muawanah, A., dan Wardhani, P. 2010. Analisis Tingkat Kerusakan Lemak Nabati dan Lemak Hewani Akibat Proses Pemanasan. *Jurnal Kimia Valensi*, Vol.1(6).
- Hidayat, A., Lesmana, S., dan Latifah, Z. 2022. Peran UMKM (Usaha, Mikro, Kecil, Menengah) Dalam Pembangunan Ekonomi Nasional. *Jurnal Inovasi Penelitian*, Vol 3(6): 6707-6714.
- Hudiyanti, D. 2018. *Fosfolipida: Biosurfaktan*. Yogyakarta: Deepublish
- Husaini, dan Fadhlani, A. Pengaruh Modal Kerja, Lama Usaha, Jam Kerja, dan Lokasi Usaha terhadap Pendapatan Monza di Pasar Simalingkar Medan. *Jurnal Visioner dan Strategis*, Vol. 6 (2):111-126.
- Husna, Nurlela, dan Wahyudi. 2020. Kualitas Minyak Goreng Sebelum Dan Sesudah Dipakai Ditinjau Dari Kandungan Asam Lemak Bebas Dan Perubahan Warna. *Jurnal Online Universitas PGRI Palembang*, Vol 5(2): 96-107.
- Indrawati, H., Caska., dan Johan, V.S. 2019. Business Feasibility Analysis of Crispy Mushrooms from Oil Palm Bunches. *In Proceedings of the UR International Convergence on Educational Sciences*, 216-226.
- Jacobson, G. A. 2016. Evaluation of Oxidized Lipid in Food. *Journal of Technology*, Vol. 4 (7) :811-819.
- Jumanah, Maryanto, dan Windrati. 2017. Karakterisasi Sifat Fisik, Kimia Dan Sensoris Bihun Berbahan Tepung Komposit Ganyong (*Canna edulis*) Dan Kacang Hijau (*Vigna radiata*). *Jurnal Agroteknologi* Vol. 11 (2): 128-138.
- Jumhur. 2015. Model Pengembangan Pedagang Kaki Lima (PKL) Kuliner di Kota Singkawang. *Jurnal Ekonomi Bisnis dan Kewirausahaan*, Vol. 4 (1): 125-139.
- Jurid, L. S., Zubairi, S. I., Kasim, Z. M. & Kadir, I. A. A. 2020. The Effect Of Repetitive Frying On Physicochemical Properties Of Refined, Bleached

- And Deodorized Malaysian Tenera Palm Olein During Deep-Fat Frying. *Arabian Journal of Chemistry*, Vol. 13(7): 6149-6160.
- Kaltsum, U., Idrus, H., dan Firdausi, K. 2014. Analisis Pola Perubahan Viskositas Minyak Goreng. *Jurnal Berkala Fisika*, Vol. 17(3):109-114.
- Karouw, S., dan Indrawanto, C. 2016. Perubahan Mutu Minyak Kelapa dan Minyak Sawit Selama Penggorengan. *Jurnal Bul. Palma*, Vol. 16 (1): 1-7.
- Ketaren, S. 1986. *Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: Penerbit Universitas Indonesia (UI Press).
- Ketaren, S. 2012. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*: Jakarta. UI-Press.
- Khaatima, H., dan Wibawa, R. 2017. Efektivitas Model Pembelajaran Cooperative Integrated Reading and Composition Terhadap Hasil Belajar. *Jurnal Teknologi Pendidikan*, Vol. 2(2): 76-87.
- Kusnandar, F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Mikro*. Jakarta: PT Dian Rakyat.
- Kusnandar, F., Lioe, H., Faridah, D., Anggreini, R., dan Pricilia. 2020. Prediction Of Acid, Peroxide And Tba Values ff Heat-treated Palm Oil Using A Partial Least Squares-ordinary Least Squares Model Based on Fourier-Transform Infrared Spectroscopy. *Journal of Oil Palm Research*.
- Larasati, C. P., S., Hartati., N. W., Asmoro., C. B., dan Handayani. 2020. Studi Pengaruh Faktor Bumbu, Jenis Minyak dan Frekuensi Penggorengan Terhadap Impuritis Minyak Goreng Pasca Penggorengan Tempe Kedelai. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*. Vol. 6 (1): 591-598.
- Legasari, L., Riandi, R., Febriani, W., dan Pratama, R. 2023. Analisis Kadar Air dan Asam Lemak Bebas pada Produk Minyak Goreng dengan Metode Gravimetri dan Volumetri. *Jurnal Pendidikan Kimia dan Ilmu Kimia*, Vol. 6 (2).
- Lim, E. 2013. Metabolisme Lipoprotein. *Jurnal Biomedik* Vol 5(3):149-156.
- Lim, Seung Talk and Jung Ah Han. 2016. Improvement in Antioxidant Functionality and Shelf Life of Yukwa (fried Rice Snack) by Tumeric (Curcuma Langa L) Powder Addition. *Food Chemistry Journal*, Vol. 199: 590-596.
- Mahmudah, K., dan Nopiyanti, V. 2019. Penetapan Kadar Asam Lemak Bebas (ALB) Pada Minyak Goreng kemasan dan Minyak Goreng Curah dengan Perlakuan Berdasarkan lama Pemanasan. *Jurnal Ilmu Farmasi*, Vol. 10 (1):1-4.
- Maidiana. 2021. Penelitian Survei. *Jurnal Of Education*, Vol 1 (2):20-30.
- Mamuaja, C. F. 2017. *Lipida*. Manado: Unsrat Press.
- Mardiah, Pertiwi, S., dan Marwana, D. 2019. Analisa Muti Minyak Goreng Dengan Pengulangan Penggorengan. *Jurnal Pangan Halal*, Vol. 1(1):1-8.

- Maulidina, F.A. 2014. *Pengaruh Vitamin C Terhadap Kadar Trigliserida Lanjut Usia Setelah Pemberian Jus Lidah Buaya (Aloe Barbadensis Miller)*. Fakultas Kedokteran Universitas Diponegoro, Semarang.
- Miksusanti et.al. 2012. Aktivitas Antioksidan dan Sifat Kestabilan Warna Campuran Ekstrak Etil Esetat Kulit Buah Manggis (*Garcinia mangostana*L.) dan Kayu Secang (*Caesalpinia sappan* L.). *Jurnal Kimia Universitas Sriwijaya*, Vol. 15 (2).
- Muchtadi, T.R. 2013. *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Bandung: Alfabeta.
- Mucti, S., Purwasih, R., dan Destiana, I. 2023. Analisis Perilaku Penggunaan dan Mutu Minyak Goreng yang dipakai oleh Peganag Gorengan di Pasar Pujasera Subang. *Jurnal Edufortech*, Vol. 8(1): 1-10.
- Mukhsin, R., Mappihau, P., dan Tenriawaru, A. 2017. Pengaruh Orientasi Kewirausahaan Terhadap Daya Tahan Hidup Usaha Mikro Kecil Dan Menengah Kelompok Pengolahan Hasil Perikanan Di Kota Makassar. *Jurnal Analisis*, Vol. 6 (2): 188 – 193.
- Mulyani dan Sujarwanta. 2018. *Lemak dan Minyak*. Lampung: Lembaga Penelitian UM Metro.
- Muryanto, Lioe, M., dan Nuryani, H. 2020. *Meta Analisis: Pengaruh Waktu Proses Penggorengan Makanan (Deep Fat Frying) Terhadap Kualitas Minyak Sawit*. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor. Bogor
- Nabillah, R., Azzahra, S., Junita, S., dan Noviyanti, I. 2024. Analisis Pengaruh Strategi Promosi Word of Mouth pada Bisnis Kecil dan Menengah Pancong Lumer 88. *Jurnal Pendidikan Tambusai*, Vol. 8 (2):2477-2485.
- Nainggolan, B., Susanti, N., dan Juniar, A. 2018. Uji Kelayakan Minyak Goreng Curah dan Kemasan yang Digunakan Menggoreng Secara Berulang. *Jurnal Pendidikan Kimia*, Vol. 8 (1): 45-57.
- Nayak, P.K., Dash, U., Rayaguru, K., and Krishnan, K.R., 2015. Physio-Chemical Changes During Repeated Frying of Cooked Oil: A Review. *Journal of Food Biochemistry* 40, 371–390.
- Nazarena, Y., Terati, E., dan Meilina, A. 2022. Pengaruh Frekuensi Penggorengan Bahan Makanan Terhadap Angka Peroksida. *Jurnal Sehat Mandiri*, Vol. 17 (2) :46-56.
- Ningsih, Riyan. 2014. Penyuluhan Hygiene Sanitasi Makanan dan Minuman, Serta Kualitas Makanan yang Dijajakan Pedagang di Lingkungan SDN Kota Samarinda. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, Vol. 10(1).
- Noriko, N., Elfidasari, D., Perdana, A., Wulandari, N., Wijayanti, W. 2012. Penggunaan dan Syarat Mutu Minyak Goreng pada Penjaja Makanan di Food Court UAI. *Jurnal Alazhar Indonesia Seri Sains dan Teknologi*, Vol. 1 (3).
- Nurhasnawati H., Supriningrum R., Caesariana N. 2015. Penetapan Kadar Asam Lemak Bebas dan Bilangan Peroksida Pada Minyak Goreng yang

- digunakan Pedagang Gorengan di jalan A.W.Syahrani Samarinda. *Jurnal Ilma Manuntung Vol.1(1): 25-30.*
- Nurhayati, S., Indrawati, H., dan Asmit, B. 2023. Pengaruh Umur Usaha, Kualitas Produk, Motivasi Usaha Terhadap Keberhasilan Usaha Kecil Menengah (UKM) Tahu dan Tempe di Kelurahan Bukit Batrem Kota Dumai. *Jurnal Kajian Pendidikan Ekonomi dan Ilmu Ekonomi, Vol. 7 (2):466-480.*
- Onasis, J., Hermanto, Priyanto, G. 2022. Pengaruh Jenis Minyak Nabati Terhadap Karakteristik Mayones dengan Bahan Penstabil Gum Xanthan. *Journal of Scientech Research and Development, Vol 4(2).*
- Otzen, T., dan Manterola, C. 2017. Sampling techniques on a population study. *International Journal Morphol, Vol. 35(1): 227-232.*
- Pop, Flavia. 2015. Quality Control Of Alimentary Animal Fats Under Different Storage Conditions. *Journal of Agroalimentary Processes and Technologies, Vol. 21(1): 75-81.*
- Prabawati, S., dan Fajriati, I. 2018. Analisis Lemak Sapi Dan Lemak Babi Menggunakan Gas Chromatography (GC) Dan Fourier Transform Infra Red Spectroscopy Second Derivative (Ftir-2d) Untuk Autentifikasi Halal. *Indonesian Journal Of Halal Vol 1(2).*
- Pramatasari, I., Handajani, S., Sulandjari, S., dan Faidah, M. 2021. Faktor Perilaku Higiene Sanitasi Makanan Pada Penjamah Makanan Pedagang Kaki Lima. *Jurnal Tata Boga, Vol. 10(2):223-233.*
- Prasetyo, T., Isdiana, A., dan Sujadi, A. Implementasi Alat Pendeteksi Kadar Air Pada Bahan Pangan Berbasis Internet Of Things. *SMARTICS Journal, Vol. 5 (2):81-96.*
- Pudjiastuti, I., Sumardiono, S., Nurhayati, O., dan Yudanto, Y. 2019. Pengaruh Perbedaan Metode Penggorengan Terhadap Kualitas Fisik dan Organoleptik Aneka Camilan Sehat. *Prosding Seminar Nasional Unimus Vol 2:450-454.*
- Purnamasari, E., Nurhasni, dan Zain, W. 2012. Nilai Thiobarbituric Acid (Tba) dan Kadar Lemak Dendeng Daging Kambing Yang Direndam Dalam Jus Daun Sirih (Piper Betle L.) Pada Konsentrasi dan Lama Penyimpanan Yang Berbeda. *Jurnal Peternakan, Vol. 9(2):46-54.*
- Purnomo, H. W. 1996. *Studi tentang Stabilitas Protein Daging Kering dan Dendeng Selama Penyimpanan.* [Skripsi] Fakultas Peternakan. Universitas Brawijaya. Malang.
- Purwaningsih, I. 2015. Perbandingan Kadar Bilangan Asam Minyak Goreng Sawit Curah Yang Ditambahkan Ekstrak Wortel Dengan Yang Tidak. *Jurnal Vokasi Kesehatan, vol. 1(2): 59-63.*
- Puspita, A., dan Hastuti, P. *Penentuan Kondisi Interesterifikasi Kimia Untuk Sintesis Lemak Margarin dari Minyak Wijen dan Palm Stearin.* Tesis. Ilmu dan teknologi Pangan. Universitas Gadjah Mada Yogyakarta.

- Rahim, E., dan Hnadayani, L. 2022. Pengaruh Penggunaan Minyak Goreng Berulang Terhadap Kualitas Gizi Ayam Goreng pada Pedagang Gerobak Makanan di Taruna Remaja Kota Gorontalo. *Jurnal of Nutrition Case and Food Service*, Vol. 11 (1):36-40.
- Rengga, W., dan Ernawati, R. 2012. Biodiesel Dari Campuran Lemak Sapi (Beef Tallow) Dan Minyak Sawit. *Jurnal Bahan Alam Terbarukan Vol 1(1):16-24*.
- Retnawati, H. 2017. Teknik Pengambilan Sampel. *Jurnal Cakrawala Pendidikan Vol 34(3)*.
- Rosalina, D., dan Kdarsiman, N. 2017. Pengukuran Viskositas Minyak Goreng pada Berbagai Variasi Suhu dengan Menggunakan Sensor Fiber Optik. *Jurnal Fisika*, Vol. 2(1): 146-155.
- Rubianto, L. 2018. *Biodiesel*. UPT Percetakan & Penerbitan Polinecar.
- Salempa, dan Muharram. 2016. *Sengawa Steroid dan Tumbuhan Bayur*. Makassar: Badan Penerti Universitas Negeri Makssar
- Santina, R., Hayati, F., dan Oktarina. 2021. Analisis Peran Orangtua Dalam Mengatasi Perilaku Sibling Rivalry Anak Usia Dini. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa*, Vol. 2(1).
- Sari, D., Atmaka, W., dan Muhammad, D. 2013. Pengaruh Penggunaan Edible Coating Pati Biji Nangka (*Arthocarpus heterophyllus*) Dengan Berbagai Variasi Gliserol Sebagai Plasticizer Terhadap Kualitas Jenang Dodol Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknosains Pangan*, Vol.2 (2).
- Sari, M., Ritonga, Y., dan Wahyuna, S. 2019. Pengaruh Kadar Air Pada Proses Pemucatan Minyak Kelapa Sawit. *Science & Technology Paper*, Vol. 2(1): 78-83.
- Sarno, M. 2019. Biodiesel Production from Waste Cooking Oil. *Green Processing and Aynthesis*, 8(1), 828-836.
- Sartika, R. 2007. *Pengaruh Asupan Asam Lemak Trans Terhadap Profil Lipid Darah*. [Disertasi]. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Sartika, R. 2008. Pengaruh Asam Lemak Tak Jenuh, Tidak Jenuh dan Asam Lemak Trans terhadap Kesehatan. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Nasional*, Vol.2(4):154-160.
- Savitri, P., Syamsir, E., dan Budijanto, S. 2022. Pengaruh Tepung Beras Prigelatinisasi terhadap Penyerapan Minyak dan Sensori Kue Cucur. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, Vol.33 (1):1-10.
- Setiawan. 2019. *Perkembangan Kuliner Martabak Har Di Palembang Pada Tahun 2000-2017 (Sumbangan Materi Mata Kuliah Kearifan Lokal)*. Skripsi. Program Studi Pendidikan Sejarah Jurusan Ilmu Pengetahuan Sosial. Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan Universitas Sriwijaya Indralaya



- Shoaliha, K. 2019. *Analisis Kualitas Minyak Goreng Berdasarkan Suhu Pemanasan Dengan Metode Koefisien Viskositas Falling Ball*. [Skripsi]. Universitas Islam Negeri Mataram. Mataram.
- Sila, M. 2020. *Pengaruh Penambahan Antioksidan dalam Mencegah Proses Oksidasi Minyak Sawit Curah*. [Skripsi]. Program Studi Teknologi Industri Pertanian. Universitas Tribhuwana Tunggaladewi.
- Simamora, A. 2017. *Lipid Struktur dan Fungsi*. Jakarta: Ukrida Press.
- Siswanto, W., dan Mulasari, S. 2015. Pengaruh Frekuensi Penggorengan terhadap Peningkatan Peroksida Minyak Goreng Curah dan Fortifikasi Vitamin A. *Jurnal Kesehatan Masyarakat Universitas Ahmad Dahlan, Vol. 9(1):1-10*.
- SNI-Standar Nasional Indonesia. 2019. *Standar Mutu Minyak Goreng*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional (BSN).
- Sopianti, D. S., Herlina, dan Saputra, H. T. 2017. Penetapan Kadar Asam Lemak Bebas Pada Minyak Goreng. *Jurnal Katalisator Kopertis Wilayah X, Vol. 2(2)*.
- South, S., Rumende, R., Papu, A. 2023. Integritas Membran Spermatozoa pada Proses Sexing dengan Pemberian Kuning Telur. *Jurnal Bioslogos Vol 13(3):134-140*.
- Sugiyono. 2017. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: CV. Alfabeta.
- Sukesi, K., dan Ferlinda, D. 2012. Persepsi Wanita Pefdagang Terhadap Pasar Induk Puspa Agro Serta Kontribusinya Terhadap Pendapatan Rumah Tangga. *Jurnal Agrise, Vol 7(1):59-73*.
- Sumbono, A. 2016. *Biokimia Pangan Dasar*. Yogyakarta: Deepublish
- Suprapti, E. 2018. Pengaruh Modal, Umur, Jam Kerja, dan Pendidikan Terhadap Pendapatan Pedagang Perempuan Pasae Barongan Bantul. *Jurnal Pendidikan dan Ekonomi, Vol. 7 (2):175-183*
- Suroso. 2013. Kualitas Minyak Goreng Habis Pakai Ditinjau dari Bilangan Peroksida, Bilangan Asam dan Kadar Air. *Jurnal Kefarmasian Indonesia, Vol. 32: 77-88*.
- Susanti, L., dan Husin, H. 2023. Analisa Kualitas Crude Palm Oil (CPO) pada Vacuum Dryer di PT Socfin Indonesia Kebun Seunagan. *Jurnal Agrokomprks, Vol. 23 (2):84-90*.
- Sutanto S, Rahman R, Abriana A. 2016. Pengaruh Pengulangan Penggorengan Terhadap Kandungan Asam Lemak Bebas dan Viskositas Minyak Hasil Penggorengan. *Jurnal Ecosystem 16: 498-514*.
- Sutiah, K., Firdausi, KS., Budi, WS. 2008. Studi Kualitas Minyak Goreng dengan Parameter Viskositas dan Indeks Bias. *Berkala Fisika, Vol. 11(2):53-58*.

- Suwandi, T. 2012. *Pemberian Ekstrak Kelopak Bunga Rosella Menurunkan Malondialdehid pada Tikus Yyang Diberi Minyak Jelantah*. Denpasar, Universitas Udayana. Tesis.
- Taherdoost, H. 2016. *Sampling Methods In Research Methodology; How To Choose A Sampling Technique For Research. How to Choose a Sampling Technique for Research*.
- Tahuk, P., Dethan, A., dan Sio, S. 2020. Karakteristik Warna Daging Dan Lemak Sapi Bali Jantan Yang Digemukkan Dengan Hijauan Di Peternakan Rakyat. *Journal of Tropical Animal Science and Technology*, Vol. :2(2):17-25.
- Tamrin. 2013. Gasifikasi Minyak Jelantah pada Kompor Bertekanan. *Jurnal Teknik Pertanian Universitas Lampung*, Vol. 2(2), 115-122.
- Tarigan, J., dan Simatupang, D. F. 2019. Uji Kualitas Minyak Goreng Bekas Pakai Dengan Penentuan Bilangan Asam, Bilangan Peroksida dan Kadar Air. *Regional Development Industry and Health Science, Technology and Art of Life*, Vol. 2(1): 6-10.
- Taufik dan Seftiono. 2018. Karakteristik Fisik Dan Kimia Minyak Goreng Sawit Hasil Proses Penggorengan Dengan Metode Deep-Fat Frying. *Jurnal Teknologi Vol 2(2):123-130*.
- Trivaika, E., dan Sanubekti, M. A. 2022. Perancangan Aplikasi Pengelola Keuangan Pribadi Berbasis Android. *Jurnal Uniku*, Vol. 16(1).
- Tumuhury, M., T., F. 2014. Profil Pedagang Sayur Keliling di Desa Poka dan Rumahtiga Kecamatan Teluk Ambon Kota Ambon. *Jurnal Budidaya Pertanian Vol. 10 (10):30-34*.
- Ulfindrayani dan A'yuni. 2018. Penentuan Kadar Asam Lemak Bebas Dan Kadar Air Pada Minyak Goreng Yang Digunakan Oleh Pedagang Gorengan Di Jalan Manyar Sabrangan, Mulyorejo, Surabaya. *Journal of Pharmacy and Science Vol. 3(2): 17-22*.
- Untari, B., Miksusanti, Ainna, A. 2020. Penentuan Kadar Asam Lemak Bebas dan Kandungan Jneis Asam Lemak dalam Minyak yang Dipaskan dengan Metode Titrasi Asam Basa dan Kromatografi Gas. *Jurnal Ilmiah Bakti Farmasi*, Vol. 5(1):1-10.
- Untoro, N., Kusrahayu, dan Setiani, B. 2012. Kadar Air, Kekenyalan, Kadar Lemak dan Citarasa Bakso Daging Sapi dengan Penambahan Ikan Bandeng Presto (*Channos channos forsk*). *Animal Agriculture Journal*, Vol. 1(1): 568-583.
- Wibowo, S. dan R. Peranginangin. 2004. *Pengolahan Abon Ikan*. Badan Riset Kelautan dan Perikanan, Departemen kelautan dan Perikanan.
- Widowati, E., Reva, D., Anwar, S., dan Chasanah, N. 2022. Upaya Penanaman Kesadaran Masyarakat Bahaya Minyak Jelantah Melalui Pengolahan

Pembuatan Lilin Aroma Terapi di Desa Windusari. *Jurnal Paruhita Vol. 4(2): 48-52.*

Winarno, F. G. 1984. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia.

Wulandari, N. 2020. *Karakterisasi Sifat Fisik Dan Kimia Lemak Babi Dan Lemak Sapi Hasil Ekstraksi Dengan Menggunakan Variasi Pelarut*. Skripsi. Jurusan Kimia Fakultas Sains Dan Teknologi Universitas Islam Negeri Maulana Malik Ibrahim Malang.

World Health Organization/[FAO] Food and Agricultural Organization. (2003). Diet, Nutrition and Prevention of Chronic Disease. Report of a Joint WHO/FAO Expert Consultation. Chapter 5: Population nutrient intake goals for preventing chronic-diseases. WHO Library Cataloguing-in-Publication Data Geneva: Switzerland

Yuarini, D., Putra, G., Wrasiasi, L., dan Suryawan, A. 2018. Karakteristik Minyak Goreng Bekas yang Dihasilkan di Kota Denpasar. *Media Ilmiah Teknologi Pangan, Vol. 5(1): 49-55.*

Yusibani, E. 2012. A Review on Viscometer Devices For Gas Phase, Aceh. *International Journal of Science and Technology, Vol. 1(3): 73-79.*

Yusibani, E., Hazmi, N., dan Yuvita, E. 2017. Pengukuran Viskositas Beberapa Produk Minyak Goreng Kelapa Sawit Setelah Pemanasan. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia, Vol. 9 (1): 28-32.*

Zahro, C., dan Nisa, F. C. 2015. Pengaruh Penambahan Sari Anggur (*Vitis Vinifera L.*) Dan Penstabil Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia Dan Organoleptik Es Krim. *Jurnal Pangan dan Agroindustri, Vol. 3(4).*